

le saint-patrice

resto

Depuis 1984

M E N U D U S O I R

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	6	ARANCINI AUX TROIS	
SALADE PANZANELLA <i>roquettes, tomates, oignons, concombres, olives, croutons, copeaux de parmesan</i>	15	FROMAGES ET ÉPINARDS	15
SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE	13	BRUSHETTA FAÇON SAINT-PATRICE	15
SALADE CÉSAR KALE ET BROCOLI	10	TRIO DE SAUMONS FUMÉS <i>saumon fumé à froid, saumon fumé à chaud et mousse aux deux saumons</i>	22
DUO DE CALMARS FRITS ET MARINÉS	15	CACCIUCCO <i>Ragoût italien au poisson et fruits de mer, sauce tomatée et vin blanc</i>	20
BOURGOTS AU BEURRE À L'AIL ET HERBES SALÉES, GRATINÉS	15	CHIPS MAISON	6
TARTARE DE BOEUF DEL CHIANTI	18	ENTRÉE À PARTAGER	
TARTARE DE SAUMON	16	ASSIETTE D'ANTIPASTI <i>produits fumés maison, prosciutto, capicollo, olives, légumes marinés, condiments</i>	32
FONDUE AU PARMESAN ET CHÈVRE	15		

PÂTES

ROTINI AU POULET TOSCAN, SAUCISSE ITALIENNE ET MOZZARALLA DI BUFALA <i>poivrons, oignons, sauce marinara</i>	29
TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER, <i>sauce carbonara crémeuse au bouillon de crustacés et safran</i>	32
GNOCCHI PRIMAVERA <i>brocolis, tomates séchées, oignons, poivrons et noix de pin sautés au beurre aux fines herbes</i>	27
RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS <i>servis avec une sauce aux champignons et fromage bleu</i>	29
RAVIOLI AU BOEUF BRAISÉ <i>pâtes aux fines herbes et tomates séchées farcies de boeuf braisé, sauce au vin rouge</i>	31
SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE	21
SPAGHETTI TOUT GARNI, <i>poivrons, oignons, champignons et capicollo</i>	26
LASANGE AUX DEUX SAUCES <i>sauce à la viande et alfredo aux épinards</i>	22

LES EXTRAS

EXTRA FROMAGE GRATINÉ	6
LÉGUMES <i>poivrons, oignons, champignons</i>	4
VIANDES <i>capicollo, bacon, poulet</i>	6

RISOTTO

RISOTTO AU PORC EFFILOCHÉ <i>sauce crémeuse aux épinards, oignons, parmesan, garni de fromage Le Démon frit</i>	31
RISOTTO AUX CREVETTES ET PÉTONCLES GÉANTS <i>épinards, poivrons, kale, sauce au safran</i>	34
RISOTTO À LA COURGE, POMMES ET GRAINES DE CITROUILLE <i>sauce crémeuse à la courge musquée, garnie de pommes caramélisées, graines de citrouille et pois chiches frits</i>	29

POISSONS

FILET DE SAUMON EN CROÛTE D'ÉPICES ITALIENNES <i>servi avec une sauce vierge aux anchois et homard, pâtes marinara</i>	32
FILET DE MORUE GAMBERRETI <i>servi avec légumes, crevettes nordiques et bouillon de homard</i>	34
FISH AND CHIPS MAISON <i>filet de morue 5 oz, pâte à la bière servi avec frites et salade César Saint-Patrice</i>	31
TARTARE DE SAUMON <i>servi avec frites et salade</i>	34
CACCIUCCO <i>morue, crevettes, pétoncles, moules, palourdes, calmars, homard, sauce tomate au vin blanc</i>	38

le saint-patrice

resto

Depuis 1984

M E N U D U S O I R

VIANDES ET GRILLADES

FILET MIGNON ROSSINI <i>servi avec foie gras au torchon, champignons, sauce au poivre</i>	56
FILET D'EPAULE DE BOEUF ALLA FIORENTINA <i>cuisson sous vide, poêlé avec épinards, fines herbes et ail grillé, servi avec frites, légumes, sauce au poivre</i>	34
BAVETTE DE BOEUF AAA <i>8 oz, marinée aux deux moutardes, servie avec frites, légumes, sauce moutarde aigre-douce</i>	38
STEAK FRITES <i>contre filet dénuder 6 oz, servi avec frites, légumes, sauce au poivre</i>	31
FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE <i>sauce demi-glace au marsala, pancetta et oignons</i>	31
ESCALOPE DE VEAU LIMONCELLO <i>servi avec pâtes marinara et légumes, sauce crémeuse citronnée</i>	33
ESCALOPE DE VEAU FORESTIÈRE <i>servie avec pâtes marinara, légumes, sauce crémeuse aux champignons</i>	33
SUPRÊME DE VOLAILLE CAPRESE <i>garni de tomates fraîches, mascarpone aux fines herbes, fromage parmesan, nappé d'une sauce tomate et servi avec pâtes marinara, légumes</i>	29
CARRÉ D'AGNEAU <i>glacé au miel de Saint-Paul-de-la-Croix et thym, servi avec gnocchi, champignons portobello, légumes, sauce au vin rouge</i>	39
JOUE DE BOEUF BRAISÉE AU MARSALA <i>servie avec gnocchi et légumes</i>	32

NOS PIZZAS

PIZZA MAGHERITA <i>sauce tomate, fromage mozzarella di bufala, pâte aux fines herbes</i>	24
PIZZA NOVELLO <i>sauce à la viande, capicollo, champignons, bacon, poivrons, oignons, 4 fromages, pâtes aux fines herbes</i>	28
PIZZA AUX FRUITS DE MER ET SAUMON FUMÉ <i>épinards, oignons rouges, crevettes nordiques, pétoncles, saumon fumé et homard, sauce crémeuse au safran</i>	34
EXTRA FROMAGE	6
EXTRA VIANDE	8
EXTRA FRUITS DE MER	12
EXTRA LÉGUMES	4

FONDUES CHINOISES

FORMULE TABLE D'HÔTE - SUPPLÉMENT DE 22 \$

ENTRÉE AU CHOIX

FONDUE AU FROMAGE, POTAGE
OU SALADE PANZANELLA

PLAT PRINCIPAL

FONDUE CHINOISE

DESSERT AU CHOIX

FONDUE AU CHOCOLAT, CAFÉ
AROMATISÉ (BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52,
SAINT-PATRICE)

TOUTES LES FONDUES SONT SERVIES AVEC POMME DE
TERRE AU FOUR, SALADE DU JOUR ET TROIS
MAYONNAISES MAISON

FONDUE AU FROMAGE

CLASSIQUE 16 29

OIGNONS CARAMÉLISÉS 19 34

FONDUE BOVINE 29
boeuf traditionnel

FONDUE DU POULAILLER 28
suprême de volaille en lanières

FONDUE PORCINE 28
mignon de porc en lanières

FONDUE TRIO DE LA TERRE 34
boeuf traditionnel, poulet et mignon de porc

FONDUE BOVINE ET MARÉE HAUTE 39
boeuf traditionnel et crevettes géantes

FONDUE MAÎTRE-BOUCHER 48
6 oz de filet mignon en cubes

FONDUE SAUVAGE 41
bison ou cerf

FONDUE DÉGUSTATION 95
À PARTAGER

*boeuf traditionnel, poulet, porc, crevettes,
saumon, pétoncles géants*

SUGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENTS

3 CREVETTES OU 2 PÉTONCLES 10

CUBES DE FROMAGE SUISSE 10

PÂTES WON-TON 4

POMME DE TERE AU FOUR 4

BOEUF OU POULET 18

DESSERTS

FONDUE AU CHOCOLAT 14

FONDUE À L'ÉRABLE 16

DESSERT À LA CARTE 10